



מתכוני בצק

למשחק

לימור דוידי





נעים להכיר,

אהלן,

נעים להכיר, לימור דויד, יוצרת בתחום ההתפתחות, הלמידה והמשחק לילדים מתחת לגיל 5, מדריכה מונטסורית, מרצה ומעבירה סדנאות להורים וילדים בגני הילדים ומתנ"סים, ולאנשי חינוך. בעלת הקבוצה בפייסבוק "שתיים עד ארבע- לימור דויד- משחקים, לומדים ומתפתחים", שותפה ב"חבילה יוצרת" - ערכות יצירה, למידה ומדע.

מוזמנים להצטרף לקבוצת הפייסבוק שתיים עד ארבע:

<https://www.facebook.com/groups/limordavidi/>

בכל שאלה, אני זמינה עבורך,

לימור דויד

במייל: info@2-4.co.il

ובטלפון 055-6608440



מה בחוברת?

מתכוני בצק משחק ייחודים לילדים!

זה זול יותר להכין מאשר לקנות, וניתן להכין בקלות ובמהירות.

תנסו בצקי משחק שונים ותחקרו יחד עם הילדים את הבצק והמרקם השונה - למעוך, לגלגל, ללחוץ, לחתוך לחורר ועוד.

מומלץ להכין את הבצק לפי המתכון ורק אחר כך לשנות ולהוסיף לפי הצורך - תלוי סוג קמח ותלוי מזג האוויר.

והכי כדאי - להכין יחד עם הילדים את הבצק - גם זה חלק מתהליך הלמידה והמשחק.

ניסתם בצק - שתפו אותי בקבוצה הפייסבוק - שתיים עד ארבע - לימור דויד:

<https://www.facebook.com/groups/limordavid/>

הערה לגבי בטיחות:

הפעילויות בחוברת זו נועדו להיעשות תחת השגחת מבוגר. האחריות על ביצוע הפעילויות השונות הינה על המבוגר בלבד. יש לקרוא את ההוראות בטרם קבלת ההחלטה האם זה מתאים לילדייך. המחברת אינה אחראית על כל פגיעה, תקלה או נזק משימוש בחוברת זו.

© כל הזכויות שמורות - לימור דויד - 055-6608440



בצק פיות

מצרכים:

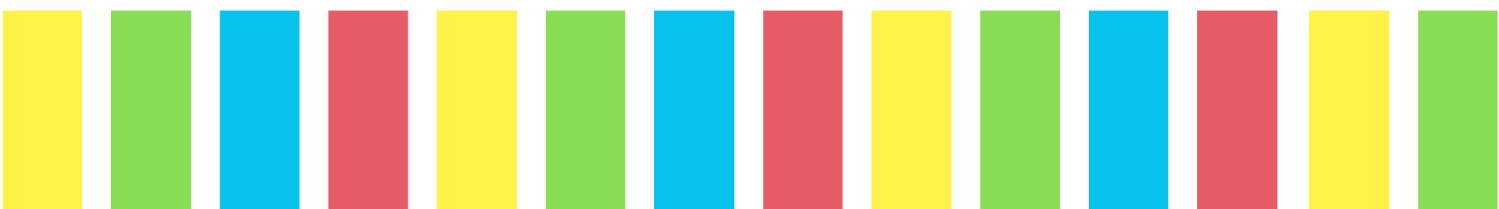
1 כוס מרכז שיער

2 כוסות קורנפלור

צבע מאכל/נצנצים

אופן ההכנה:

לערבב את החומרים יחד. נוצר בצק רך למגע ונעים.
ניתן להוסיף צבע מאכל להוספת צבע ונצנצים.





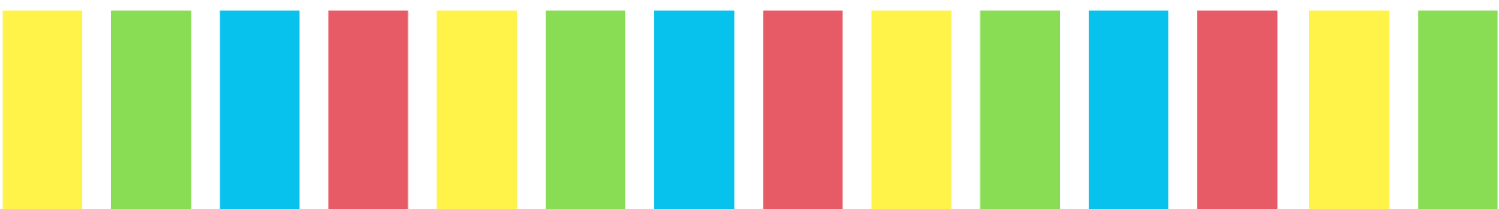
בצק שוקולד

מצרכים:

- 2 כוסות קמח רגיל
- 1/2 כוס מלח
- 1 כוס מים רותחים
- 1/4 כוס קקאו
- 3 כפות שמן
- 1/2 כפית תמצית וניל

אופן ההכנה:

ערבבו את כל המצרכים יחד. מוטב שהמבוגר יכין את הבצק בשל המים הרותחים. להמתין שיתקרר מעט ואז ניתן לשחק. לשים לב שהילדים לא אוכלים את הבצק, למרות הריחות הנפלאים.





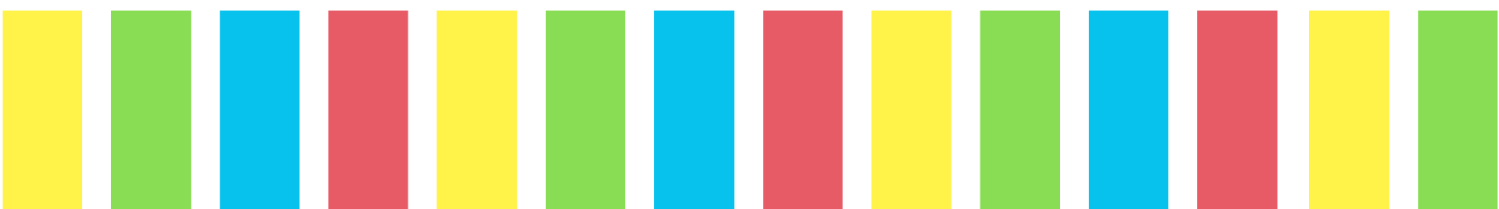
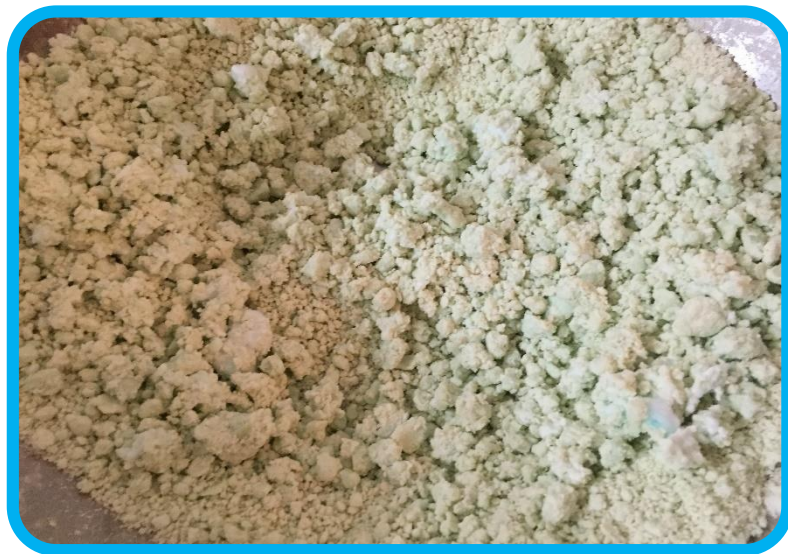
שלג ביתי

מצרכים:

מיכל קצף גילוח
500 גרם סודה לשתייה
צבע מאכל

אופן הכנה:

ערבבו את כל המצרכים יחד. מתקבל בצק המדמה שלג,
רך וקריר וכיף למגע.





בצק מקמח תירס

מצרכים:

כוס וחצי קמח רגיל

כוס וחצי קמח תירס

כוס מים

כוס מלח

אופן ההכנה:

ערבבו את כל המוצרים עד קבלת בצק חלק. במידת הצורך תוסיפו מים. בצק שיכול להחזיק שבועות בכלי אטום.

בצק פנינה

מצרכים:

1 כוס סודה לשתייה

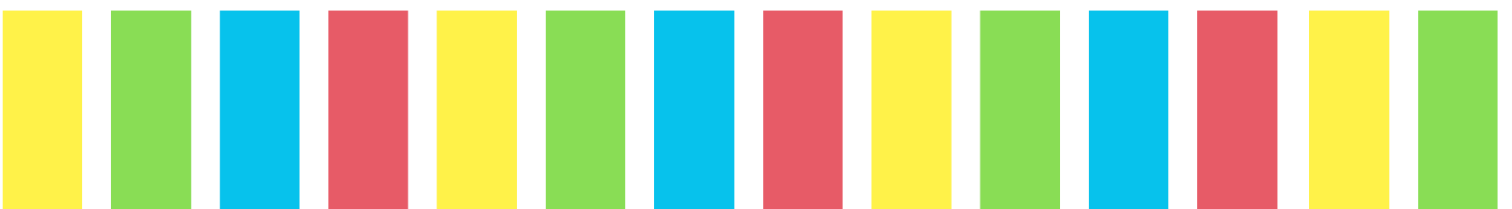
1/2 כוס קורנפלור

3/4 כוס מים

צבע מאכל - אפשרי

אופן ההכנה:

ערבבו הכל יחד ללא צבע המאכל תוך הוספה איטית של המים. להכניס את התערובת לסיר ולערבב כל הזמן על אש נמוכה כ-10 דקות עד שהבצק מתאחד למחית לסיר מהאש לקירור. כשהבצק מתקרר יש ללוש ולהוסיף קורנפלור במידת הצורך, ניתן להוסיף צבעי מאכל. נוצר בצד רך ועדין. ניתן לייבש את הבצק הצורות שנוצרות בשמש.





בוץ נקי

מצרכים:

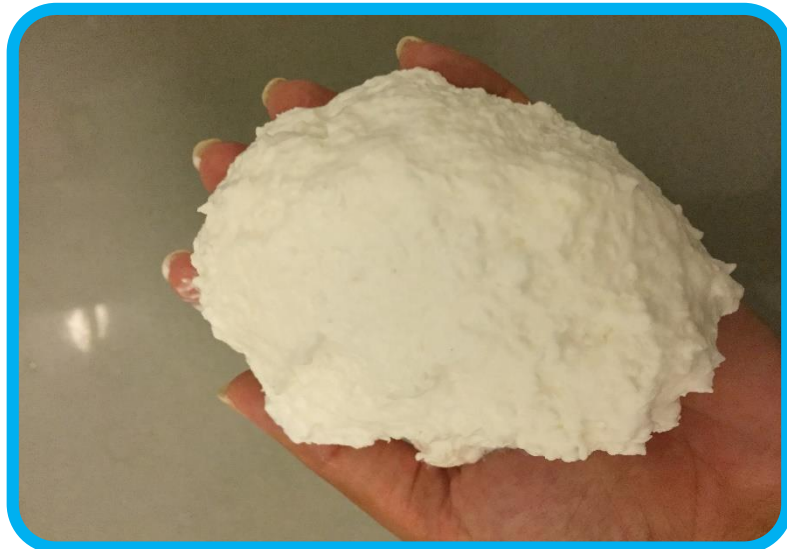
2 סבונים מוצקים

גליל נייר טואלט

כוס-כוס וחצי מים

אופן הכנה:

יש לגרד בפומפייה את הסבון, ולחתוך לקוביות את גליל נייר הטואלט. לערבב את כל המרכיבים יחד. להתחיל עם כוס מים ובהתאם למידת הסמיכות של הבוץ שאתם רוצים- להוסיף מים.





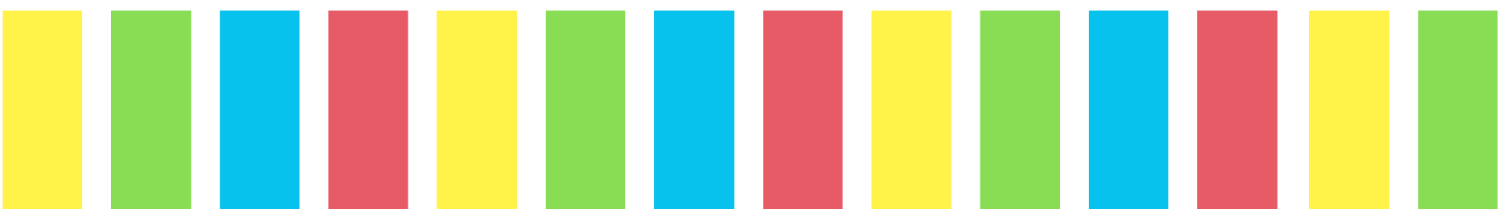
בצק מלח

מצרכים:

- 2 כוסות קמח רגיל
- 2 כוסות מלח שולחן
- 1 כוס מים

אופן ההכנה:

ערבבו את כל החומרים לעיסה אחידה וחלקה. ניתן לשחק עם הבצק וליצור צורות או להטביע את כפות הידיים/רגלים. בגמר המשחק כדי לשמור על הצורות שנוצרו. ניתן לאפות בתנור בחום של 100 מעלות במשך 3 שעות, ולמרוח לקה כשהתוצר מתקרר.





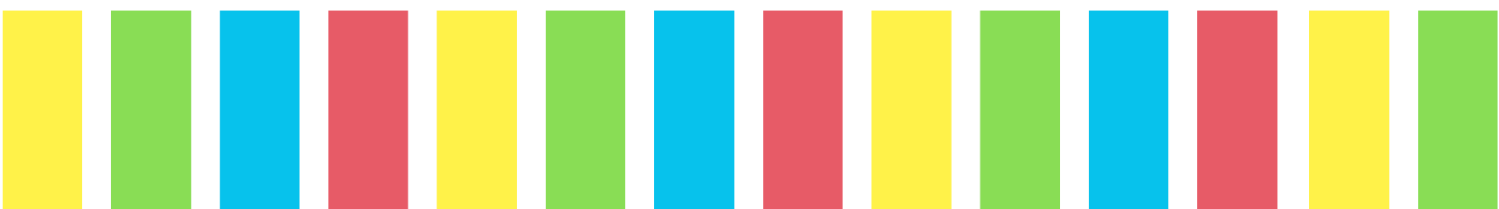
חול קינטי

מצרכים:

5 כוסות חול מסונן
1/2 כוס קורנפלור
1/2 כפית נוזל כלים
1 כוס מים

אופן הכנה:

ערבבו את כל החומרים יחד. המתכון אינו מחליף את החול הקינטי הקנוי, אך כדאי להתנסות בו וליהנות מהחיבור שנוצר בין גרגירי החול, ומהיתרונות שדומים לחול הקינטי.





חול ירח

מצרכים:

4 כוסות קמח רגיל
1/2 כוס שמן תינוקות
צבע מאכל

אופן הכנה:

ערבבו את הקמח והשמן תינוקות. נוצר חול ירח נעים למגע ושמנוני. התוצרים מתפוררים ומתפרקים במהירות. מומלץ לשחק בתוך תיבה. ניתן להוסיף צבע מאכל. את הצבע יש להוסיף לקמח לפני הוספת שמן התינוקות.

פלסטלינה

מצרכים:

2 כוסות קמח
1 כוס מלח
1 כפית קרם טרטר
2 כפות שמן
1 כפית צבע מאכל
2 כוסות מים

אופן ההכנה:

להכניס את כל החומרים לסיר ולבשל על להבה בינונית, עד שהבצק נפרד מהדפנות. להמשיך לבחוש דקה-שתיים עד שנוצר כדור. להסיר מהאש ולערבב מעט. לאחר מכן להמתין שיתקרר. בצק חלק וגמיש, שניתן לאפסן בכלי פלסטיק במשך מספר שבועות. אין צורך להכניס למקרר.



בצק אוורירי

מצרכים:

3 כוסות קמח

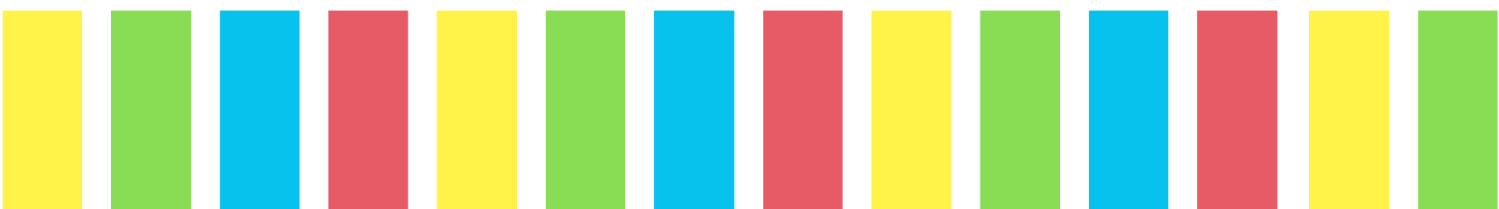
1 כוס מלח

2 כפות שמן

1 כוס מים

אופן ההכנה:

ערבבו את הקמח והמלח בקערה. בחשו פנימה את המים והשמן. יש להוסיף מים לפי הצורך עד קבלת בצק אוורירי. מתאים למשחקי מאפה עם סינר ומערוך.





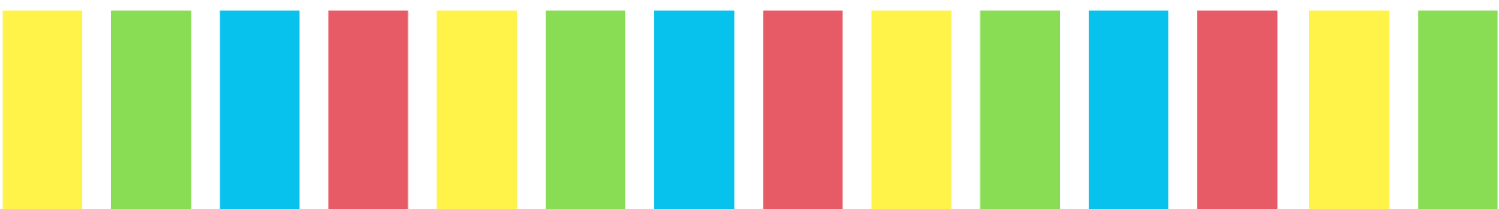
בצק קונפטי מנצנץ

מצרכים:

להכין את המתכון של הבצק האוורירי.
1-1/2 כוס נצנצים של קונפטי

אופן הכנה:

להוסיף לבצק נצנצים גדולים של קונפטי 1-1/2 כוס, תלוי כמה מנצנץ אתם רוצים את הבצק שלכם.





טיפ לסיום

אם מתחשק לכם בצק אכיל, שהילדים יוכלו לשחק וליצור ואחר כך לאכול!
כל מתכון לכדורי שוקולד יכול להיות הפתרון.
אפשר לקרוץ צורות או ליצור עיגולים ולקשט עם צימוקים, חמוציות, שוקולדים, סוכריות ועוד וגם לאכול תוך כדי משחק.





רוצים עוד פעילות מהנה עם הילדים?

חבילה יוצרת

ערכות יצירה, למידה ומדע

לילדים בגילאי 3-6

שמגיעה אליכם הביתה עם כל החומרים בתוכה!

חבילת חיות ים, חבילת חלל, חבילת גוף האדם,

חבילת מסביב לעולם - כל חודשיים יוצאת חבילה חדשה!

הזמינו כאן:

<https://www.havilayozeret.com/>

